



おもてなしにもぴったり! リッチな大人スイーツ

カッサータ (イタリアンアイスケーキ)

対応製品名 : スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : チョッパー/ビーター

調理時間 : 15分 (冷やし固める時間は除く)

材料

(16cm×7cm×6cmのパウンドケーキ型 1台分)

クリームチーズ	150g
(2cm角に切り、室温に戻しておく)	
砂糖	80g
生クリーム	200ml
ミックスドライフルーツ	100g (1cm角に切る)
ミックスナッツ (無塩)	80g (ローストする)
ラム酒	大さじ2
赤ワイン	大さじ1

作り方

1. ドライフルーツにラム酒と赤ワインをかけておく。ミックスナッツはチョッパーボールに入れ、高速のパルス運転を2～3回し、粗みじん切りにする。パウンドケーキ型にラップをしておく。
2. 深めのボウルにクリームチーズ、砂糖を入れる。ビーターの低速で混ぜ初め、徐々に中速～高速にして均一に混ぜ、なめらかにする。
3. 2のボウルにドライフルーツとミックスナッツを入れて混ぜる。
4. 生クリームを専用カップに入れる。ビーターの低速から徐々に高速にして八分立て (やわらかな角が立つ状態) にする。
5. 4の生クリームを3のボウルに2～3回に分けて加え、均一になるように混ぜ合わせる。
6. パウンドケーキ型に5を入れる。途中、型をトントンと作業台に落として平らにし、最後に表面をととのえてラップをして、冷凍庫に1日入れ冷やし固める。
7. パウンドケーキ型から取り出して、お好みの大きさに切る。